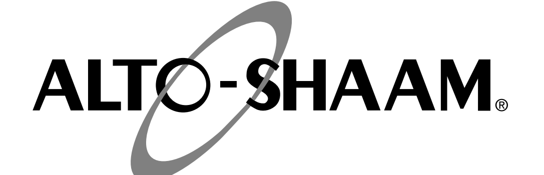


Heißhalteschubladen

Elektrisch



500-1D



500-1DN



Modelle:
500-1D, 1DN
500-2D, 2DN
500-3D, 3DN



500-2D



500-2DN



500-3D



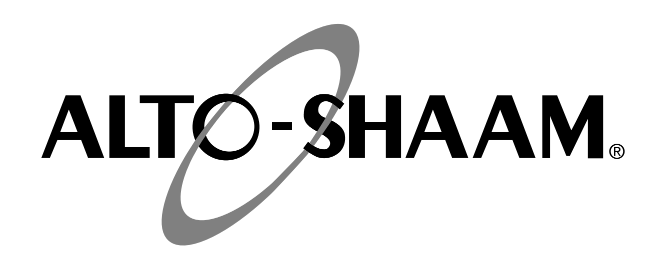
500-3DN

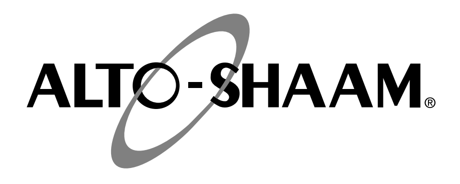
- **INSTALLATION**
- **BEDIENUNG**
- **WARTUNG**



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

Gedruckt in den USA
MN-29743-GR (Rev. 4) • 11/14





LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

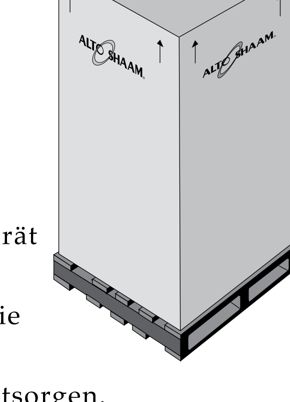
Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN



1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.

   HINWEIS:

   Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.

2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

   BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
   Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Die folgende Hinweise und Symbole sind anerkannte Hinweise auf potenzielle Gefahren und Produktsicherheit. Diese Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet. (Installationshandbuch)

GEFAHR



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu schweren Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu schweren Sachschäden führen können.

WARNUNG



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu grösseren Sachschäden führen können.

VORSICHT



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachsäden führen können.

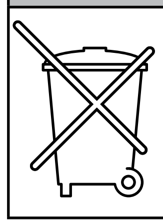
VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen oder Sachsäden führen können, bei unsicheren Anwendung.

HINWEIS: Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.

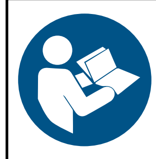
1. Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige verwendungen des Gerätes ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät ist für die Kommerziele Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden.
3. Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen, Stücklisten in diesem Handbuch sind für qualifitizierte Kundendienst Mitarbeiter bestimmt.
4. Dieses Handbuch mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern muss im Falle eines Verkaufes oder einer Instalation an einem neuen Standort, beim Gerät bleiben.

HINWEIS

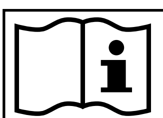


Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.



Gibt an, dass die Bezugnahme auf die Bedienungsanweisungen zwingend vorgeschrieben ist. Falls das Bedienungspersonal diese nicht befolgt, besteht Verletzungsgefahr.



Gibt an, dass die Bezugnahme auf die Bedienungsanweisungen empfehlenswert ist, um die Funktionsweise des Geräts zu verstehen.

INSTALLATION

WARNUNG



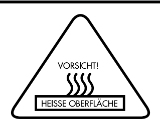
UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

VORSICHT



UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

VORSICHT



DIE METALLTEILE DIESES GERÄTS KÖNNEN BEIM BETRIEB ÄUSSERST HEISS WERDEN. BEIM BETRIEB DIESES GERÄTS STETS EINEN HANDSCHUTZ TRAGEN, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

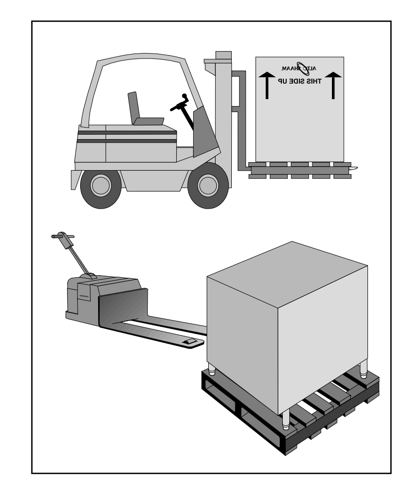
⚠ GEFAHR



Keine brennbaren Flüssigkeiten, oder entzündbare Gasse in der Nähe des Gerätes lagern oder verwenden.

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Die Alto-Shaam Heißhalteschublade muss an einer Stelle installiert werden, an der die Heißhalteschublade für ihren vorgesehenen Zweck benutzt werden kann. Es muss ausreichend Freiraum zur Entlüftung, korrekten Reinigung und zum Zugang für Wartungsarbeiten vorgesehen werden.



1. Dieses Gerät muss auf einer stabilen und waagrechten Fläche aufgestellt werden.
2. Dieses Gerät **DARF NICHT** in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
3. Dieses Gerät darf nicht blockiert werden, sodass kein Zugang für Wartungs- oder Service-Arbeiten möglich ist.

ANFORDERUNGEN AN MINDESTFREIRAUM	
RÜCKSEITE	76 mm
LINKE SEITE	25 mm
RECHTE SEITE	25 mm
OBEN	51 mm

GEWICHT (CA.)

	500-1D	500-2D	500-3D
NETTO	36 kg	52 kg	68 kg
BRUTTO	41 kg	57 kg	75 kg

GEWICHT (CA.)

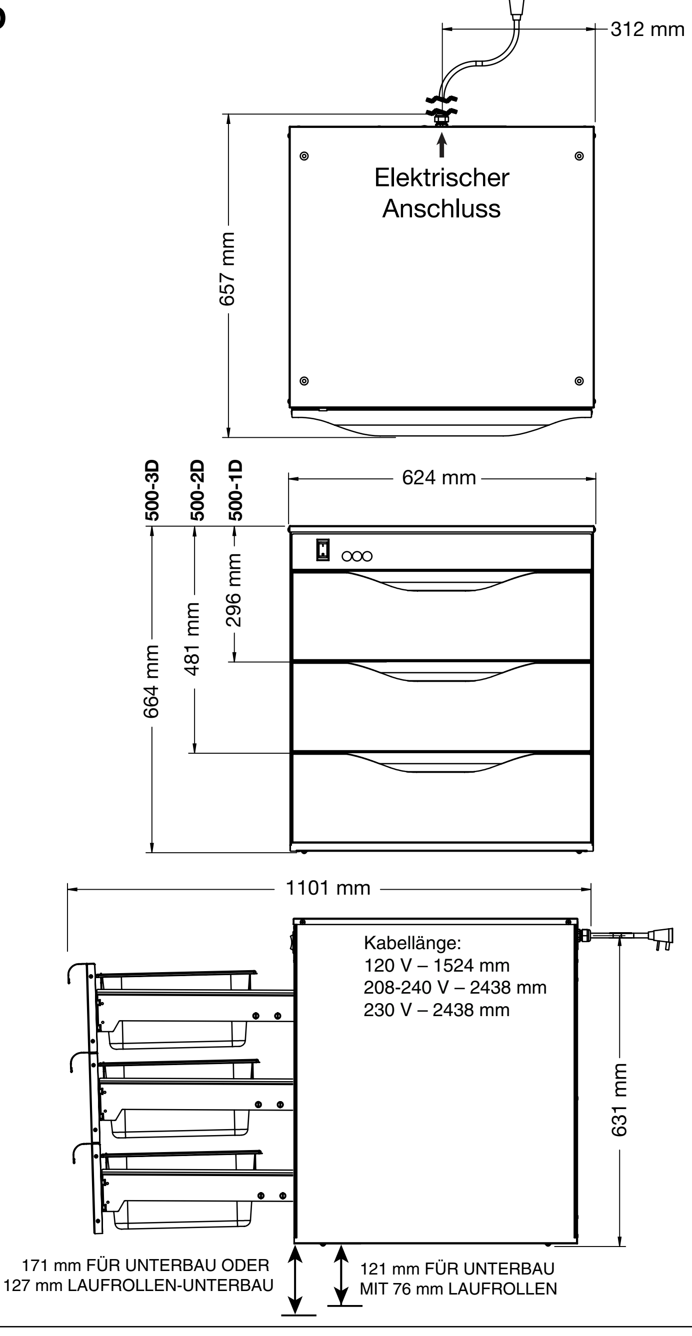
	500-1DN	500-2DN	500-3DN
NETTO	30 kg	45 kg	59 kg
BRUTTO	34 kg	51 kg	66 kg

PRODUKTKAPAZITÄT
GN 1/1 - 305 x 508 x 152 mm 16 kg MAXIMAL • PRO SCHUBLADE
Übergroßer Behälter - 381 x 508 x 127 mm 41 kg MAXIMAL • PRO SCHUBLADE

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

500-1D, 500-2D, 500-3D



AUSSPARUNGSMASSE (FÜR GERÄTE MIT INTEGRIERTER BLENDE)
Der Gerätehöhe 19 mm und der Gerätebreite 38 mm hinzufügen

OPTIONEN UND ZUBEHÖR

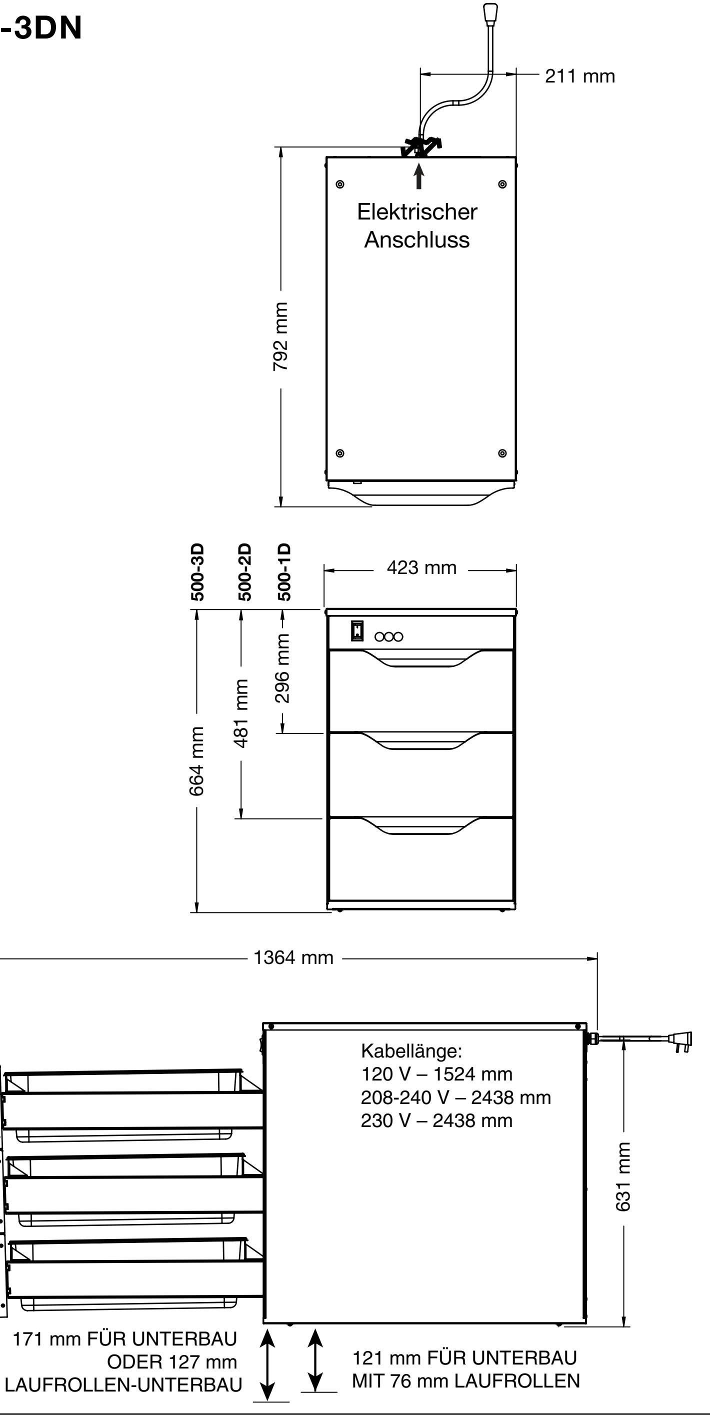
Intergrierter Blendensatz	
500-1D	5015147
500-2D	5015149
500-2D für BU2-48, BU2-72	5015151
500-2D für BU2-96	5015152
500-3D	5005153
Laufrollen-Unterbau	
– mit 127 mm Laufrollen	15379
– mit 76 mm Laufrollen	5010920

Standbeinstand-Baugruppe	15380
Übergroßer Behälter, 381 x 508 x 127 mm	PN-2123
GN 1/1, 305 x 508 x 152mm	PN-25088
Perforiertes Wannengitter	
381 mm x 508 mm	1231
305 mm x 508 mm	16642

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

500-1DN, 500-2DN, 500-3DN



AUSSPARUNGSMASSE (FÜR GERÄTE MIT INTEGRIERTER BLENDE)
Der Gerätehöhe 19 mm und der Gerätebreite 38 mm hinzufügen

OPTIONEN UND ZUBEHÖR

Integrierter Blendensatz	
500-1DN	5015148
500-2DN	5015150
500-3DN	5015154

Laufrollen-Unterbau	
– mit 127 mm Laufrollen	55534
– mit 76 mm Laufrollen	5010921
Standbeinstand-Baugruppe	55535
Perforiertes Wannengitter, 305 mm x 508 mm	16642

INSTALLATION

ELEKTRIK

1. Ein Kennschild ist permanent am Schrank angebracht.
2. Der Schrank darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; er muss so platziert werden, dass die Steckdose in Notfällen einfach zugänglich ist.

   Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.
3. Bei Bedarf muss ein geprüfter Elektriker eine für dieses Gerät geeignete Steckdose unter Einhaltung aller geltenden Elektrovorschriften installieren.

Für Geräte mit CE-Zulassung:
Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.

Geräte die für eine Festinstallation:
Geräte die für eine Festinstallation vorgesehen sind, müssen mit einer allpoligen externen Trennvorrichtung mit ausreichender Kontaktöffnungsweite ausgerüstet werden.

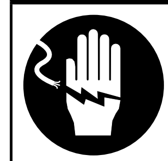
Falls eine Netzanschlussleitung zum Anschluss des Gerätes benutzt werden soll muss eine ölbeständige Leitung z.B. H05RN oder H07RN oder gleiwertig benutzt werden.

HINWEIS: An Orten, an denen örtliche Vorschriften und behördliche CE-Anforderungen gelten, müssen Geräte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen FI-Schutzschalter gesichert ist.

VORSICHT

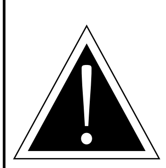
DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.

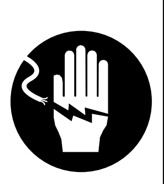
⚠ GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

GEFAHR





Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

ELEKTRIK

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	A	kW	
120	1	60	5,3	0,64	NEMA 5-15P 15 A, 125 V STECKER
208-240	1	60	2,7	0,64	NEMA 6-15P 15 A, 250 V STECKER
230	1	50	2,6	0,59	CEE 7/7 STECKER-SPANNUNG 250V CH2-16P STECKER-SPANNUNG 250V BS 1363 STECKER-SPANNUNG 250V

Stromlaufpläne befinden sich an der Innenseite der Geräteabdeckung.

INSTALLATION

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT

Das Gerät ist für den Einsatz in Gewerbebetrieben und zwar durch eingeschultes Bedienungspersonal vorgesehen. Das gesamte Bedienungspersonal muss mit dem Zweck, den Fähigkeiten und zugehörigen Gefahren dieses Geräts vertraut sein. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen vom gesamten Bedienungspersonal aufmerksam gelesen werden.

1. **Sicherstellen, dass das Gerät an eine geeignete Stromversorgung angeschlossen ist.**
2. **Beim Umgang mit heißen Gerichten Schutzhandschuhe tragen.**
3. **Das Gerät vor Arbeitsbeginn 30 Minuten lang vorwärmen.**
4. **Es dürfen nur heiße Speisen in das Gerät gegeben werden.**

VOR DER INBETRIEBNAHME:

Vor Inbetriebnahme des Geräts müssen die Innen- und Außenflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch und einer milden Seifenlösung gereinigt werden. Sorgfältig spülen. Die Heißhalteschubladen-Wanne(n) reinigen und einsetzen. Die Schublade kann komplett herausgenommen werden. Sie muss zur Desinfektion gereinigt werden.

HEIZEIGENSCHAFTEN

Die Heißhalteschublade ist mit einem Spezialheizkabel ausgerüstet. Bei diesem „Halo Heat“-Konzept ist das Heizkabel an den Schrankwänden befestigt, um eine gleichmäßige, thermostatgeregelte Wärmequelle zu liefern. Durch das Design und die Funktionseigenschaften des Geräts wird keine Feuchtigkeitswanne bzw. kein Umwälzgebläse benötigt. Durch die gleichförmige Hitzeverteilung wird die Qualität der Speisen mehrere Stunden lang aufrecht erhalten.

TIPPS FÜR SPEISEPRODUKTE

Brot und Brötchen

Brot und Brötchen können nur schwierig auf lange Zeit erhitzt gehalten werden, da diese Produkte einen sehr niedrigen Feuchtigkeitsgehalt haben. Für optimale Ergebnisse und längstmögliche Heißhaltedauer sollten diese Produkte in einem Kunststoffbeutel in die Heißhalteschublade gelegt werden. Brot und Brötchen dürfen maximal bis zu einer Temperatur von 49 bis 60 °C heißgehalten werden.

Kartoffel

Optimale Ergebnisse beim Heißhalten von Kartoffeln:

1. Nicht verkochen.

Unabhängig von der Temperatur, mit der die Kartoffeln gebacken werden oder welcher Ofentyp verwendet wird, ist es wichtig, dass dieses Produkt die endgültige Produktkerntemperatur von mehr als 91 °C nicht erreicht. Verkochen verringert den Feuchtigkeitsgehalt und verkürzt daher die Heißhaltedauer. Kartoffel müssen aus dem Ofen genommen werden, wenn sie eine Kerntemperatur von ca. 88 °C erreichen. Nach der Entnahme aus dem Ofen steigt die Kerntemperatur weiter an.

2. Warten, bis sich die Kartoffel stabilisiert haben, bevor sie in die Heißhalteschublade gegeben werden.

Wenn Kartoffel einem herkömmlichen Hochttemperaturofen entnommen werden, haben sie eine extrem hohe Außentemperatur. Wenn sie mit einer so hohen Außentemperatur in eine Heißhalteschublade gegeben werden, entzieht das dem Inneren der Kartoffel Feuchtigkeit und es bildet sich Kondensation an der Außenseite. Das Heißhalten unter diesen Bedingungen erzielt keine zufriedenstellenden Ergebnisse. Die Kartoffel dem Ofen entnehmen und warten, bis sich die Außentemperatur stabilisiert hat, bevor die Kartoffel in die kontrollierte Heißhalteatmosphäre der Heißhalteschublade gegeben werden.

BETRIEB

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

1. VOR DEM BELADEN MIT SPEISEN 30 MINUTEN LANG BEI 93 °C VORWÄRMEN.

Den Netzschalter auf „EIN“ stellen. Das Gerät beginnt den Betrieb bei der zuvor eingestellten Temperatur.

2. Mit den **Auf-** oder **Ab-Pfeiltasten** 93 °C einstellen. Einmaliges kurzes Drücken der Pfeiltasten erhöht den Sollwert um 1 Grad. Gedrückthalten der Pfeiltaste erhöht den Sollwert um 10 Grad. Beim Loslassen der Pfeiltaste wird eine neue Sollwerttemperatur festgelegt. Die ***festgelegte*** Temperatur wird auf der **Digitalanzeige** ausgewiesen und die **Heizen-Kontrollleuchte** leuchtet auf. Die **Temperaturanzeigetaste** kann jederzeit drei Sekunden lang gedrückt gehalten werden, um die ***tatsächliche*** Innenlufttemperatur anzuzeigen.

Wechseln zwischen *Sollwert* und *tatsächlichem Wert*:

Die Voreinstellung ist die Anzeige der ***Sollwert-***Temperatur auf der **Digitalanzeige**. Anzeigen der ***tatsächlichen*** Temperatur:

Die **Temperaturanzeigetaste** und die Auf-Pfeiltaste 5 Sekunden lang gedrückt halten. Auf der Anzeige erscheint [ACT], danach die ***tatsächliche*** Temperatur.

Wiederholen, um zum ***Sollwert*** [SET] zu wechseln.

Die **Temperaturanzeigetaste** kann jederzeit gedrückt werden, um die alternative Temperatur anzuzeigen.

3. Wenn die Lufttemperatur in der Kammer die gewünschte Heißhaltetemperatur erreicht hat, schaltet sich die **Heizen-Kontrollleuchte** aus.

4. Den Schrank nur mit heißen Speißen beladen. Diese Heißhalteschublade ist dazu vorgesehen, heiße Speisen auf Serviertemperatur zu halten. Es dürfen nur heiße Speisen in die Heißhalteschublade geladen werden. Vor dem Beladen der Heißhalteschublade mit Speisen muss mit einem Speisethermometer geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von 60 bis 71 °C erreicht haben. Alle Speisen, die nicht im korrekten Temperaturbereich sind, müssen vor dem Laden in die Heißhalteschublade aufgewärmt werden.

5. Nachprüfen, ob die Schublade sicher geschlossen ist und mit den **Auf-** und **Ab-Pfeiltasten** die Temperatur auf 71 °C einstellen.

DIESE EINSTELLUNG IST EVENTUELL NICHT DIE ENDGÜLTIGE.

Der korrekte Temperaturbereich für die aufbewahrten Speisen hängt von der Art und Menge des Produktes ab. Ob die optionalen Schubladenventilationsschlitze geöffnet oder geschlossen sein sollen, hängt auch von der Art und Menge der aufbewahrten Speisen ab. Wenn Speisen längere Zeit heißgehalten werden, sollte die Kerntemperatur der einzelnen Speisen regelmäßig gemessen werden, um den korrekten Temperaturbereich aufrecht zu erhalten. Die Heißhaltetemperatur dementsprechend korrigieren.

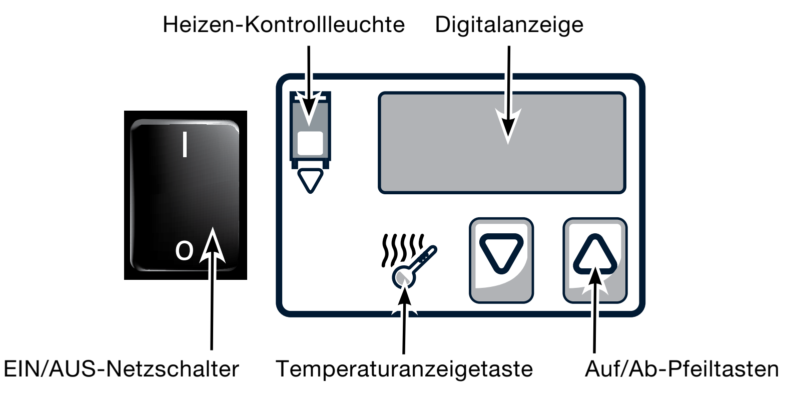
WECHSELN ZWISCHEN FAHRENHEIT UND CELSIUS

Die **Temperaturanzeigetaste** *kann jederzeit gedrückt werden, um die alternative Temperatur anzuzeigen.*

Die Voreinstellung ist Fahrenheit. Wechseln zu Celsius:

1. Die **Temperaturanzeigetaste** und die **Ab-Pfeiltaste** 5 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Die Steuerung blendet 3 Sekunden lang [°C] ein, um die Auswahl zu bestätigen, und blendet danach wieder die Temperatur ein. (Sollwert oder Istwert, je nachdem, welchen der Benutzer ausgewählt hat) in °C.
3. Diesen Vorgang wiederholen, um zu Fahrenheit zu wechseln.

Hinweis: Nach einem Stromausfall, einer Werksprüfung usw. bleibt die vom Benutzer festgelegte Maßeinheit (°C oder °F) erhalten.



BETRIEB

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM HEISSHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeiten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Heißhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Heißhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Heißhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Halo Heat erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo Heat Ringwärmetechnik für eine einheitliche Temperatur im Gerät, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

In einer geschlossenen Heißhalteumgebung ist zu hohe Feuchtigkeit ein Zustand, der beseitigt werden kann. Ein Produkt, das bei der Zubereitung extrem hohen Temperaturen ausgesetzt wird, muss abkühlen, bevor es in eine Heißhalteumgebung mit kontrollierter Temperatur gebracht wird. Wenn sich das Produkt nicht abkühlt, bildet sich starke Kondensation, die die Feuchtigkeit außerhalb des Produktes erhöht. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses anfängliche Abdampfen des Produktes maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

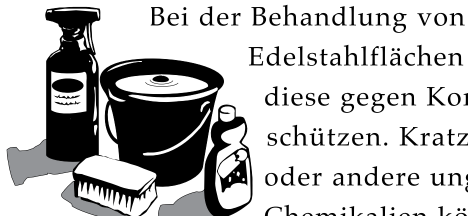
Die meisten Heißhaltegeräte mit Halo Heat verfügen über eine Thermostatregelung zwischen 16 und 93 °C. Wenn das Gerät über Ventilationsschlitze verfügt, müssen diese geschlossen werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, oder geöffnet werden, damit die Speise knusprig bleibt.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	**CELSIUS**
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C
DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN NFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.	

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG UND WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.



PFLEGE UND REINIGUNG



Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.

GRÜNDLICHE TÄGLICHE REINIGUNG:

1. Die Schublade von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.

2. Speisenprodukte entnehmen, abdecken oder einwickeln und gekühlt aufbewahren.

3. Die Schubladenwannen herausnehmen und separat reinigen. Die Schublade kann komplett herausgenommen werden. Sie muss aus dem Schrank genommen und gereinigt werden, um die Ansammlung von Rückständen zu vermeiden, die die Funktionsweise der Schublade beeinträchtigen könnte. Regelmäßige Reinigung hilft die Lebensdauer dieser Teile zu verlängern.

4. Alle Metallflächen im Schrankinneren mit einem feuchten, sauberen Tuch und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger oder Fettlöser in empfohlener Stärke reinigen. Hartnäckige Flecken mit einem Kunststoff-Reibschwamm oder mit Ofenreiniger entfernen. Behutsam spülen, um alle Rückstände zu entfernen, und trocken wischen.

KEINE SPACHTEL · KEINE DRAHTBÜRSTEN · KEINE STAHLWOLLE

5. Bedienfeld, Ventilationsschlitze, Griffe und Dichtungen gründlich abwischen, da sich dort Speisereste ansammeln können.

6. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und für Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.

7. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Schrankaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Gastronomiegeräten einhalten.

HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.







DIE INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN DES OFENS DÜRFEN UNTER KEINEN UMSTÄNDEN MIT DAMPF GEREINIGT, MIT WASSER ABGESPRITZT ODER MIT EINER GROSSEN MENGE WASSER ODER REINIGUNGSLÖSUNG JEGLICHER ART GEREINIGT WERDEN. DEN OFEN NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL REINIGEN.



GEFAHR VON SCHWEREN SCHÄDEN ODER ELEKTRISCHEN SCHLÄGEN.

DURCH VERWENDUNG EINER GROSSEN MENGE FLÜSSIGKEIT WIRD DIE GERÄTEGARANTIE NICHTIG.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so das diese nur schwer – wenn überhaupt- getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebeffizients und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren bessen und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechstes Aroma. Unerwüschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Kankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und – kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Metode zum Messen sicherer Temperaturen von heissen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäsig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten Speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Tmperaturregelung und eine umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidener Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden.

HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist eine Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuches hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

SERVICE

GENAUIGKEIT DES THERMOSTATS

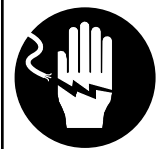
Der elektronische Thermostat ist ein Präzisionsmessgerät und sorgt für problemlosen Betrieb. Falls vermutet wird, dass die Temperatur in der Heißhaltekammer nicht der Temperatur entspricht, die auf der Digitalanzeige ausgewiesen wird, wie folgt vorgehen:

1. Prüfen, ob die Betriebsspannung des Schranks mit der Spannung der Stromversorgung übereinstimmt. Eine geringere Versorgungsspannung führt zu ungenauen Temperaturen.
2. Die Temperatur in der Heißhaltekammer mit einem bekannt guten Thermometer überprüfen.
   a. Die Heißhaltekammer komplett entleeren.
   b. Sicherstellen, dass der Heißhalteschranksensor in der Heißhaltekammer links im Schrank ganz sauber ist.
   c. Das Thermometer in der Mitte der Heißhaltekammer aufhängen.
   d. Warten, bis sich die mit dem elektronischen Thermostat eingestellte Temperatur stabilisiert hat (mindestens eine Stunde), bevor der Wert auf der Digitalanzeige mit dem Thermometer verglichen wird.

WÄHREND DER TEMPERATURSTABILISIERUNGSPHASE DÜRFEN DIE SCHUBLADEN NICHT GEÖFFNET WERDEN.

Falls der Messwert auf dem Thermometer mit der Digitalanzeige nicht übereinstimmt, kann ein Fehler des Luftsensors vorliegen. Schlagen Sie dazu in der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nach oder wenden Sie sich um Rat an die Kundendienstabteilung.





VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORSICHT

DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.

FEHLERSUCHE

Dieser Abschnitt ist nur zur Unterstützung von qualifizierten Technikern vorgesehen und ist nicht zum Gebrauch durch ungeschultes oder unberechtigtes Servicepersonal gedacht. Falls das Alto-Shaam®-Gerät nicht korrekt funktioniert Folgendes prüfen, bevor ein autorisierter Alto-Shaam Servicevertreter verständigt wird:

☛ Den Haupttrennschalter für die Stromversorgung des Geräts prüfen und sicherstellen, dass der Trennschalter an der Rückseite des Geräts eingeschaltet ist (falls zutreffend). *Nicht versuchen das Gerät über diese Angaben hinaus zu reparieren oder warten.* **Alto-Shaam kontaktieren, um den nächstgelegenen autorisierten Servicevertreter zu ermitteln. Reparaturen, die von anderen Servicevertretern ohne vorherige Autorisierung durch Alto-Shaam® durchgeführt werden, machen die Garantie nichtig.**

⚠ GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORSICHT

DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.

SERVICE

FEHLERSUCHE – ELEKTRONISCHE STEUERUNG

Code	Beschreibung	Mögliche Ursache
E-10	**Kammer-Luftsensor, Kurzschluss**	Messwert des Kammer-Luftsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-11	**Kammer-Luftsensor, Unterbrechung**	Messwert des Kammer-Luftsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-20	**Produktsensor hat Kurzschluss** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-21	**Produktsensor hat Unterbrechung** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-30	**Untertemperatur**	Gerät hat (Sollwert - 25°F) länger als 90 Minuten nicht erreicht.
E-31	**Übertemperatur**	Temperatur im Gerät liegt seit mehr als 3 Minuten um 16°C über dem maximalen Kammersollwert. **Hinweis:** Warmhalteschränke mit diesem Fehlercode liegen mehr als 63°C über dem maximalen Sollwert.
E-32	**Sicherheitsschalter offen (Hilfsschalter Obergrenze)**	Das Werk verständigen.
E-38	**Interner Softwarefehler**	Das Werk verständigen.
E-39	**Sensorfehler**	Das Werk verständigen.
E-60	**Echtzeituhr-Fehler**	Daten auf Voreinstellung eingestellt. Sicherstellen, dass Datum und Zeit korrekt eingestellt sind (falls zutreffend).
E-61	**Echtzeituhr-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-64	**Uhr oszilliert nicht**	Das Werk verständigen.
E-70	**Mikroschalter-Konfigurationsfehler**	Siehe Schaltplan für das jeweilige Modell und sicherstellen, dass die Einstellungen der Mikroschalter auf der Steuerung den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen. Wenn die Mikroschalter-Einstellungen den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen, die Steuerung austauschen.
E-78	**Niedrige Spannung**	Spannung unter 90 V~ bei 125 V~-Gerät oder unter 190 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-79	**Hohe Spannung**	Spannung über 135 V~ bei 125 V~-Gerät oder über 250 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-80	**EEPROM-Fehler**	Sicherstellen, dass alle Temperaturen und Zeiten korrekt eingestellt sind. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-81	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-82	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-83	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-85	**EEPROM-Fehler**	Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-86	**EEPROM-Fehler**	Gesicherter HACCP-Speicher ist fehlerhaft. HACCP-Adresse wurde auf 1 zurückgesetzt. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-87	**EEPROM-Fehler**	Gesicherte Versatzwerte sind fehlerhaft. Versatzwerte wurden auf 0 zurückgesetzt. Die Steuerung muss evtl. neu kalibriert werden. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-88	**EEPROM-Fehler**	Alle Zeitgeber-Sollwerte wurden auf 1 Minute zurückgesetzt. Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-90	**Taste verklemmt**	Eine Taste wird >60 Sekunden gedrückt gehalten. Steuerung korrigieren. Der Fehler setzt sich zurück, nachdem das Problem beseitigt wurde.
E-91	**Eingangsfehler**	Das Werk verständigen.
E-dS	**Datenschlüssel-Fehler**	Die Datenschlüssel-Digitalsignatur ist inkompatibel. Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten und kompatiblen Datenschlüssel installieren, falls der Fehler weiterhin auftritt.
E-dT	**Datenschlüssel-Fehler**	Datenschlüssel ist mit Steuerung inkompatibel. Kompatiblen Datenschlüssel installieren.
E-dU	**Datenschlüssel abgetrennt**	Datenschlüssel installieren, Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten, um den Fehler zurückzusetzen.
dLto	**Im Datalogger trat eine Zeitüberschreitung auf**	Stromversorgung aus- und einschalten. Wenn sich der Fehler nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
dLSD	**Micro SD Karte ist nicht eingesteckt**	SD-Karte einstecken und Stromversorgung aus- und einschalten. Wenn sich der Fehler nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.

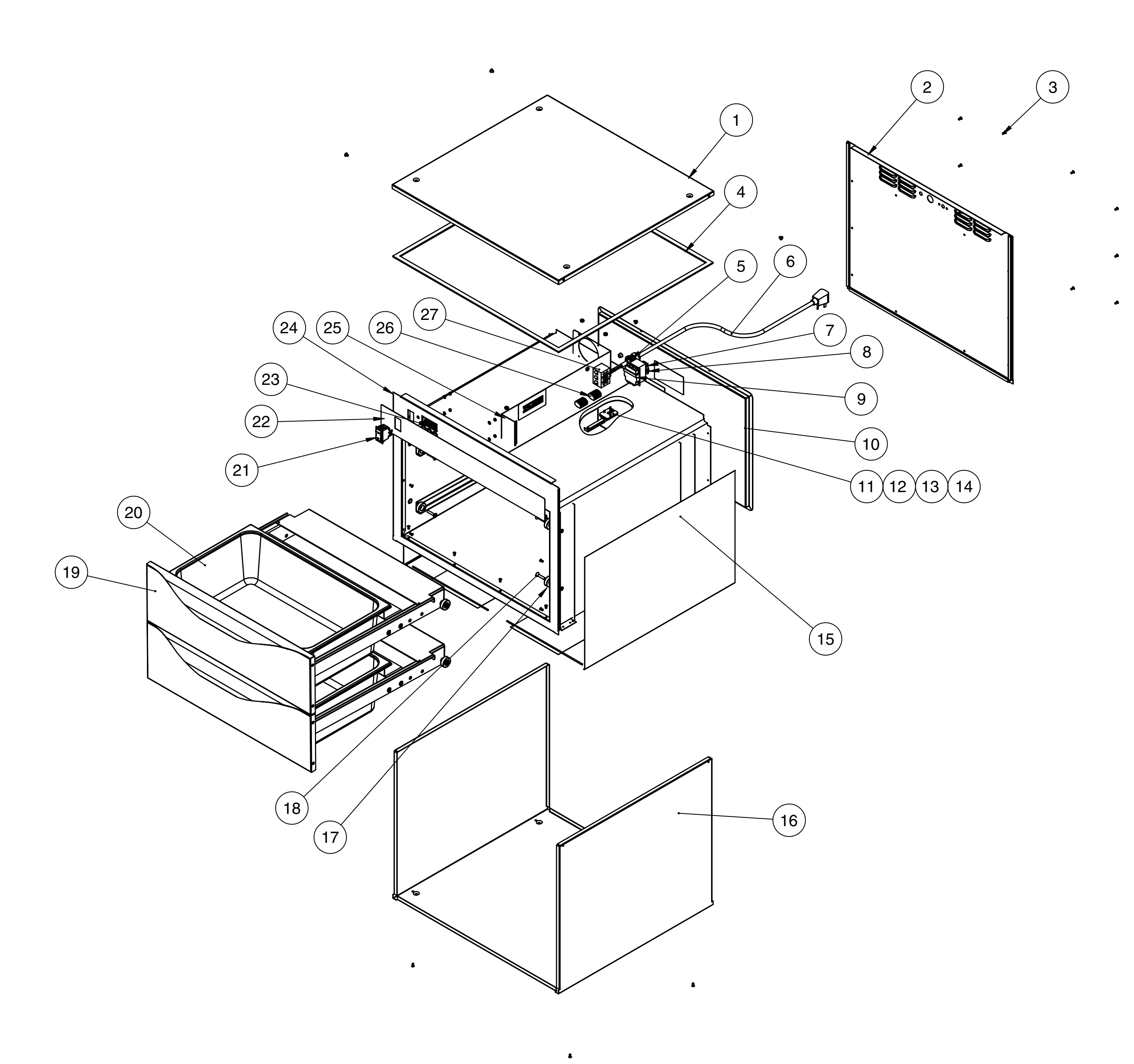
Hinweis: *Im Zweifelsfall immer die Spannungsversorgung zur Steuerung aus- und wieder einschalten und das Werk verständigen, wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt.*

Prüfen von Produktsensor und Luftsensor:

Den Produktsensor und Luftsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

WARTUNGSANSICHT – AUSSEN

500-2D abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

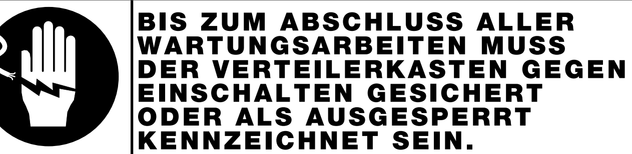
WARTUNGSANSICHT – LISTE DER AUSSENTEILE

	MODELL >	500-1D		500-2D		500-3D	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	OBERE ABDECKUNG	1012473	1	1012473	1	1012473	1
2	RÜCKWÄRTIGE BLENDE	1012665	1	1012674	1	1012446	1
3	BLINDNIETE, #44, EDELST. 28	RI-2100	24	RI-2100	28	RI-2100	30
4	DICHTUNG, KLEBSTOFF, 0,125 x 0,375 [lin ft]	GS-23622	8	GS-23622	8	GS-23622	8
5	GERADE BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
6	KABELSATZ 120V	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1
	208-240V	CD-3551	1	CD-3551	1	CD-3551	1
	230V - CEE 7/7	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
	230V - CH2-16P	CD-36231	1	CD-36231	1	CD-36231	1
	230V - BS1363	CD-33925	1	CD-33925	1	CD-33925	1
7	OBERGRENZEN-SCHUTZABDECKUNG	1003936	1	1003936	1	1003936	1
8	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, M4-0,7 x 6 mm	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
9	THERMOSTAT, OBERGRENZE	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1
10	RÜCKWAND, INNERE	1012667	1	1012673	1	1012439	1
11	HALTERUNG, SENSORBEFESTIGUNG	1008272	1	1008272	1	1008272	1
12	SENSOR-BEFESTIGUNGSBLOCK	BK-27878	1	BK-27878	1	BK-27878	1
13	TEMPERATURFÜHLER	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1
14	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 x 1/2 Zoll, NC	SC-2239	2	SC-2239	2	SC-2239	2
15	HEIZELEMENT, 320 W, FOLIENPLATTE	EL-29875	1	EL-29875	2	EL-29875	2
16	AUSSENGEHÄUSE	1012664	1	1012671	1	1012445	1
17	LAGER, HEISSHALTESCHUBLADE	BG-24890	2	BG-24890	4	BG-24890	6
18	FLACHKOPFSCHRAUBE,1/4-20 x 1-1/8 Zoll, LABERBLOCK	SC-25018	2	SC-25018	4	SC-25018	6
19	SCHUBLADEN-BAUGRUPPE, GN 1/1 NICHT ENTLÜFTET	5013915	1	5013915	2	5013915	3
*	ENTLÜFTET	5014561	1	5014561	2	5014561	3
*	SCHUBLADEN-BAUGRUPPE, ÜBERGROSSER BEHÄLTER NICHT ENTLÜFTET	5017070	1	5017070	2	5017070	3
*	ENTLÜFTET	5017071	1	5017071	2	5017071	3
20	BEHÄLTER GN 1/1 (305 x 508 x 152 mm)	PN-25088	1	PN-25088	2	PN-25088	3
*	ÜBERGROSS (381 x 508 x 127 mm)	PN-2123	1	PN-2123	2	PN-2123	3
21	KIPPSCHALTER, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
22	BEDIENFELDAUFLAGE	PE-29685	1	PE-29685	1	PE-29685	1
23	STEUERUNG	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1
24	VORDERE BLENDENBOLZEN-BAUGRUPPE	5014253	1	5014255	1	5013914	1
25	ELEKTRIKGESTELLBLECH	5014441	1	5014441	1	5014441	1
26	STECKVERBINDER, 5 LEITER	CR-34646	2	CR-34646	2	CR-34646	2
27	KLEMMLEISTE	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
28*	BUCHSE, 3/8 Zoll, SCHWARZES LOCH	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1
29*	STECKVERBINDER, #12 KLEMMRING	CR-34830	3	CR-34830	3	CR-34830	3
30*	ISOLIERUNG	IN-2003	5	IN-2003	5	IN-2003	5
31*	SECHSKANTMUTTER, #8-32	NU-2296	3	NU-2296	3	NU-2296	3
32*	SECHSKANTMUTTER, 6-32 EDELST.	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4
33*	LOCHSTOPFEN, 3/8 Zoll	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1
34*	FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32 x 1/4 Zoll, MASSE	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1
35*	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 x 1-1/4 Zoll	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
36*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 x 1/4 Zoll	SC-2459	4	SC-2459	4	SC-2459	4
37*	FLACHE NYLONSCHEIBE, 6-32	WS-23148	1	WS-23148	1	WS-23148	1
38*	INNENZAHNSCHEIBE	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1

*NICHT ABGEBILDET

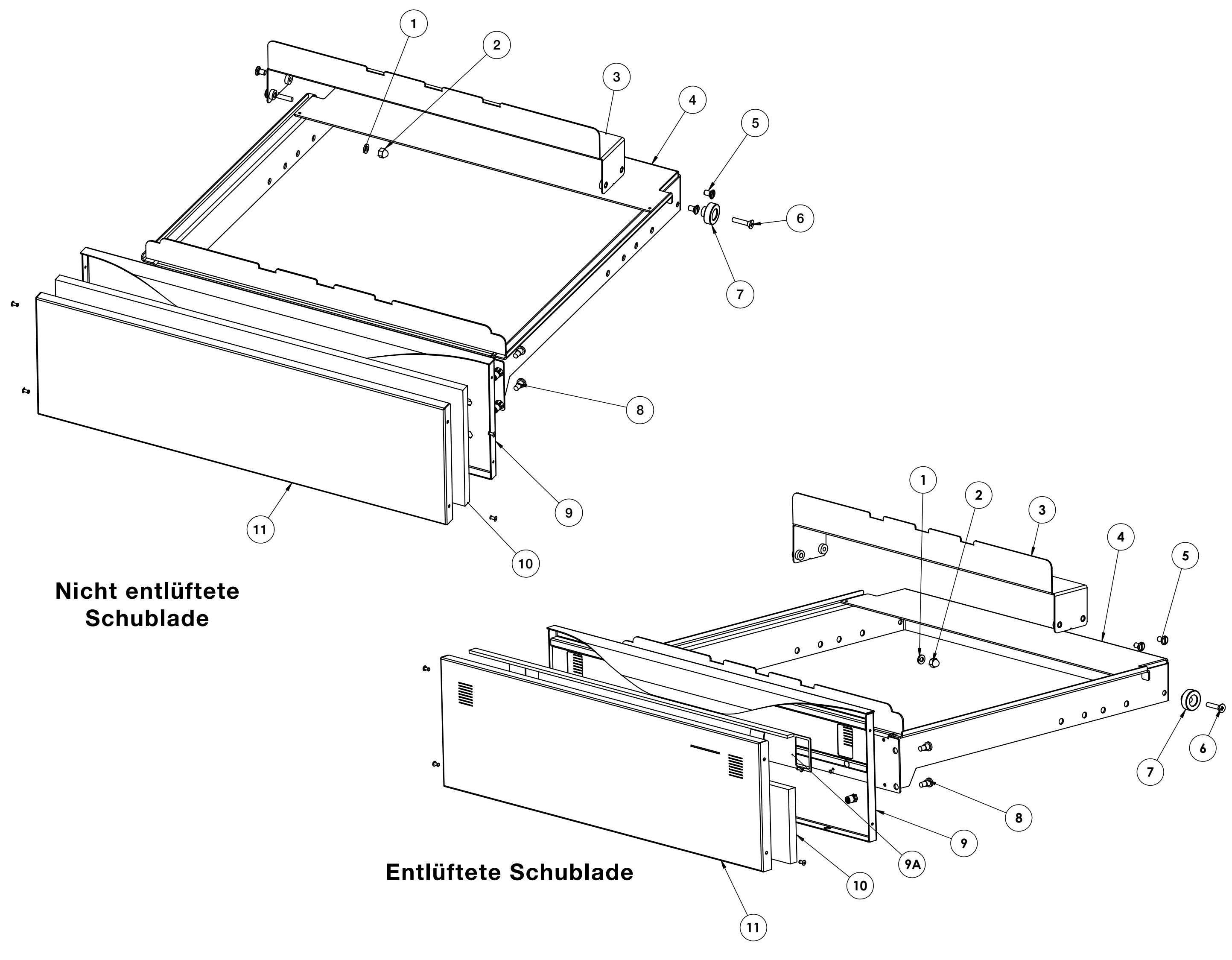






WARTUNGSANSICHT – SCHUBLADE (5013915)

500-D

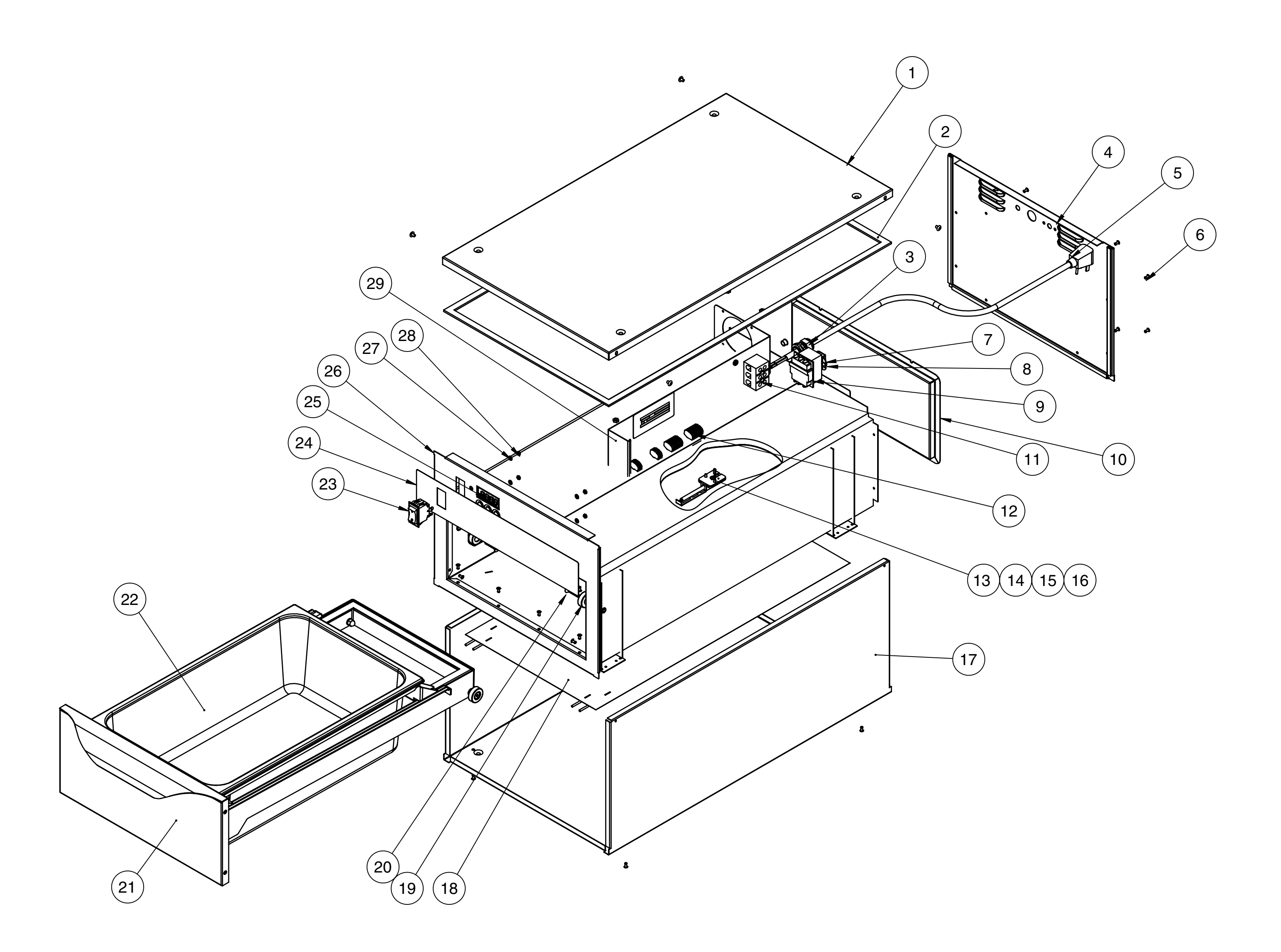


Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	SICHERUNGSSCHEIBE, 1/4 Zoll	WS-2294	2
2	HUTMUTTER, 14-20 NC, #18-8 EDELST.	NU-2187	2
3	BEHÄLTERTRÄGER, HEISSHALTESCHUBLADE	5013916	1
4	SCHUBLADENRAHMEN	5017810	1
5	SCHULTERBOLZEN KURZ, EDELST.	ST-2546	4
6	FLACHKOPFSCHRAUBE, 14-20 x 1-1/8 Zoll	SC-25018	2
7	LAGER, HEISSHALTESCHUBLADE	BG-24890	2
8	GELENKBOLZEN, EDELST.	ST-25019	4
9	SCHUBLADE, VORDERE INNENWAND NICHT ENTLÜFTETE SCHUBLADE	5013917	1
	ENTLÜFTETE SCHUBLADE	5014558	1
9A	SCHIEBERSCHLITZ NUR ENTLÜFTETE SCHUBLADE	1012900	1
10	ISOLIERUNG	IN-2003	1
11	ÄUSSERE SCHUBLADE NICHT ENTLÜFTETE SCHUBLADE	16467	1
	ENTLÜFTETE SCHUBLADE	1012899	1

WARTUNGSANSICHT – AUSSEN

500-1DN abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

SERVICE

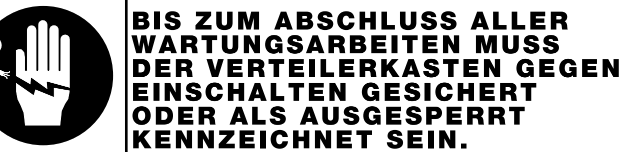
WARTUNGSANSICHT – LISTE DER AUSSENTEILE

	MODELL >	500-1DN		500-2DN		500-3DN	
TEIL	**BESCHREIBUNG**	**TEILE-NR.**	**MENGE**	**TEILE-NR.**	**MENGE**	**TEILE-NR.**	**MENGE**
1	OBERE ABDECKUNG	1012779	1	1012779	1	1012779	1
2	DICHTUNG, KLEBSTOFF, 0,125 x 0,375 [lin ft]	GS-23622	8	GS-23622	8	GS-23622	8
3	GERADE BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
4	RÜCKWÄRTIGE BLENDE	1012796	1	1012791	1	1012781	1
5	KABELSATZ 120V	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1
	208-240V	CD-3551	1	CD-3551	1	CD-3551	1
	230V - CEE 7/7	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
	230V - CH2-16P	CD-36231	1	CD-36231	1	CD-36231	1
	230V - BS1363	CD-33925	1	CD-33925	1	CD-33925	1
6	BLINDNIETE, #44, EDELST. 28	RI-2100	24	RI-2100	28	RI-2100	30
7	OBERGRENZEN-SCHUTZABDECKUNG	1003936	1	1003936	1	1003936	1
8	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, M4-0,7 x 6 mm	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
9	THERMOSTAT, OBERGRENZE	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1
10	RÜCKWAND, INNERE	1012797	1	1012790	1	1012778	1
11	KLEMMLEISTE	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
12	STECKVERBINDER, 5 LEITER	CR-34646	2	CR-34646	2	CR-34646	2
13	HALTERUNG, SENSORBEFESTIGUNG	1008272	1	1008272	1	1008272	1
14	SENSOR-BEFESTIGUNGSBLOCK	BK-27878	1	BK-27878	1	BK-27878	1
15	TEMPERATURFÜHLER	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1
16	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 x 1/2 Zoll, NC	SC-2239	2	SC-2239	2	SC-2239	2
17	AUSSENGEHÄUSE	1012795	1	1012792	1	1012777	1
18	HEIZELEMENT, FOLIENPLATTE 320 W	—	—	EL-29875	2	EL-29875	2
	HEIZELEMENT, FOLIENPLATTE 250 W	EL-29738	1	—	—	—	—
19	LAGER, HEISSHALTESCHUBLADE	BG-24890	2	BG-24890	4	BG-24890	6
20	FLACHKOPFSCHRAUBE, 14 x 1-1/8 Zoll, LAGERBLOCK	SC-25018	2	SC-25018	4	SC-25018	6
21	SCHUBLADENRAHMEN-BAUGRUPPE NICHT ENTLÜFTETE SCHUBLADE	5014435	1	5014435	2	5014435	3
	ENTLÜFTETE SCHUBLADE	5014561	1	5014561	2	5014561	3
22	BEHÄLTER GN 1/1 (305 x 508 x 152 mm)	PN-25088	1	PN-25088	2	PN-25088	3
	ÜBERGROSS (381 x 508 x 127 mm)	PN-2123	1	PN-2123	2	PN-2123	3
23	KIPPSCHALTER, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
24	BEDIENFELDAUFLAGE	PE-29686	1	PE-29686	1	PE-29686	1
25	STEUERUNG	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1
26	VORDERE BLENDENBOLZEN-BAUGRUPPE	5014432	1	5014430	1	5014427	1
27	FLACHE NYLONSCHEIBE, 6-32	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4
28	SECHSKANTMUTTER, 6-32 EDELST.	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4
29	ELEKTRIKGESTELLBLECH	5014441	1	5014441	1	5014441	1
30*	BUCHSE, 3/8 Zoll, SCHWARZES LOCH	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1
31*	STECKVERBINDER, #12 KLEMMRING	CR-34830	3	CR-34830	3	CR-34830	3
32*	ISOLIERUNG	IN-2003	5	IN-2003	5	IN-2003	5
33*	SECHSKANTMUTTER, #8-32	NU-2296	3	NU-2296	3	NU-2296	3
34*	SECHSKANTMUTTER, 6-32 EDELST.	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4
35*	LOCHSTOPFEN, 3/8 Zoll	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1
36*	FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32 x 1/4 Zoll, MASSE	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1
37*	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 x 1-1/4 Zoll	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
38*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 x 1/4 Zoll	SC-2459	4	SC-2459	4	SC-2459	4
39*	FLACHE NYLONSCHEIBE, 6-32	WS-23148	1	WS-23148	1	WS-23148	1
40*	INNENZAHNSCHEIBE	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1

*NICHT ABGEBILDET

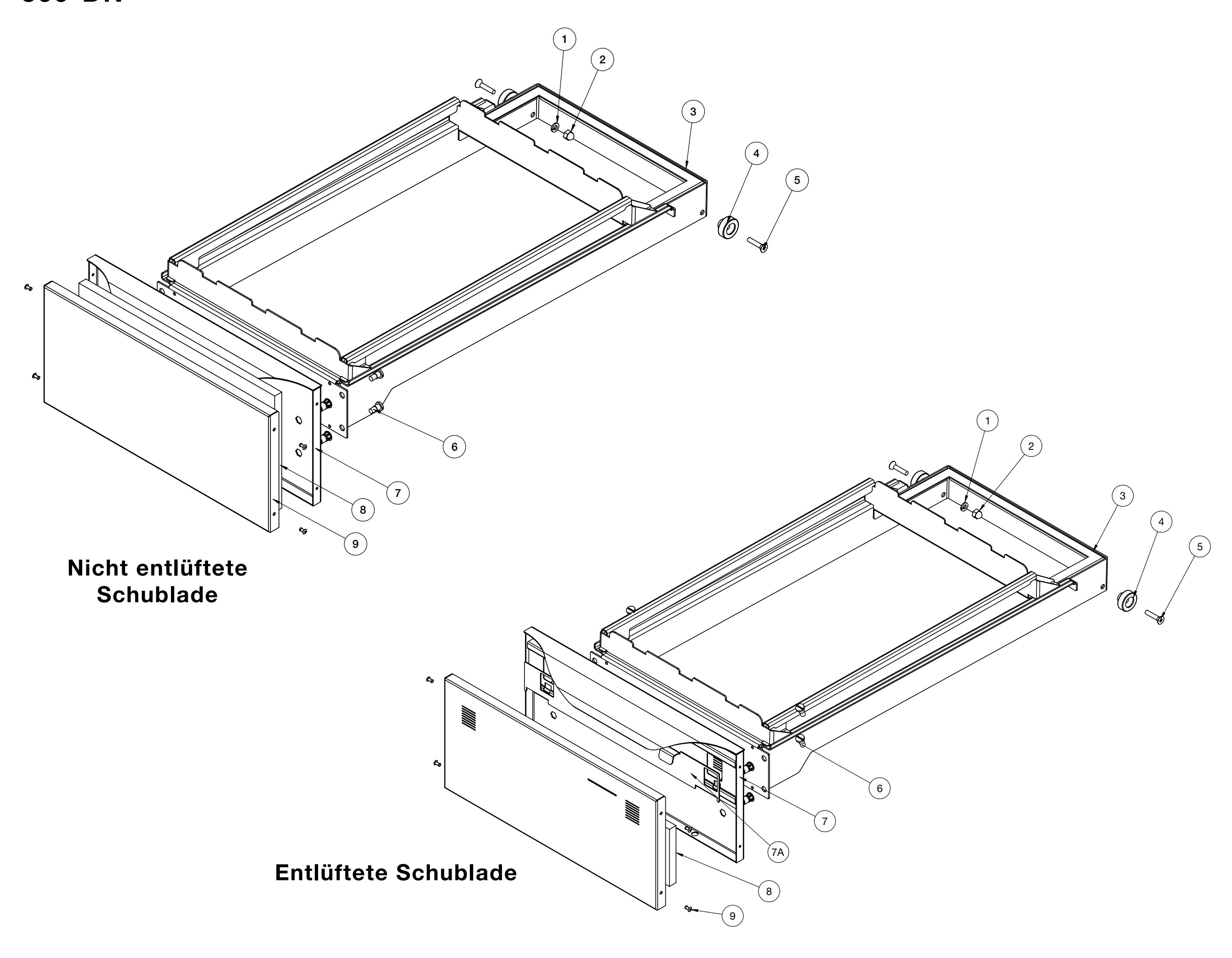






WARTUNGSANSICHT – SCHUBLADE

500-DN



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	SICHERUNGSSCHEIBE, 1/4 Zoll	WS-2294	2
2	HUTMUTTER, 14-20 NC, #18-8 EDELST.	NU-2187	2
3	SCHUBLADENRAHMEN	5017809	1
4	LAGER, HEISSHALTESCHUBLADE	BG-24890	2
5	FLACHKOPFSCHRAUBE, 14 - 20 x 1-1/8 Zoll	SC-25018	2
6	GELENKBOLZEN, EDELST.	ST-25019	4
7	SCHUBLADE, VORDERE INNENWAND NICHT ENTLÜFTETE SCHUBLADE	5014560	1
	ENTLÜFTETE SCHUBLADE	5014439	1
7A	SCHIEBERSCHLITZ NUR ENTLÜFTETE SCHUBLADE	5014560	1
8	ISOLIERUNG	IN-2003	1
9	ÄUSSERE SCHUBLADE NICHT ENTLÜFTETE SCHUBLADE	1012804	1
	ENTLÜFTETE SCHUBLADE	1012901	1

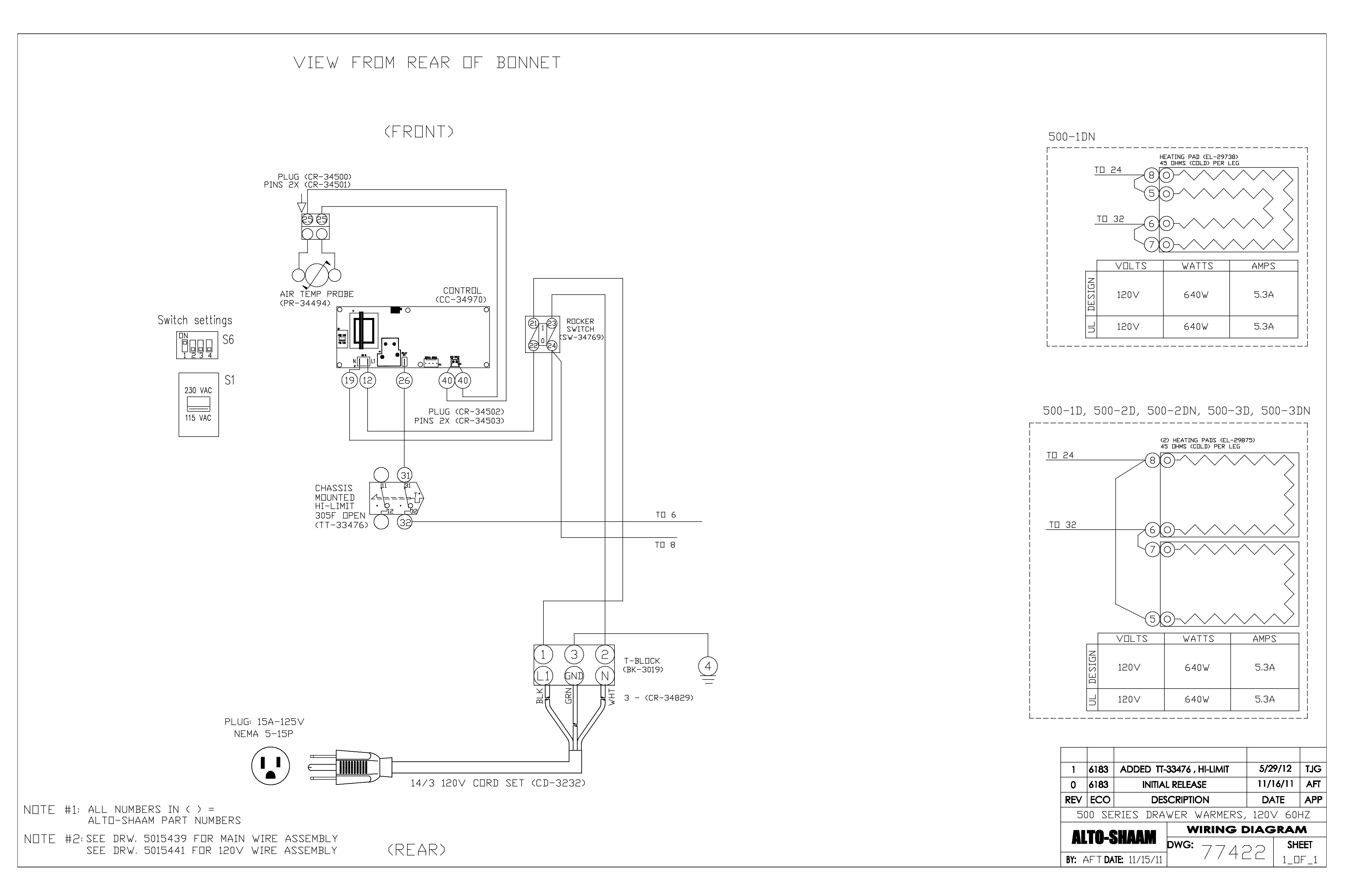
WARTUNGSANSICHT – ELEKTRIK

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

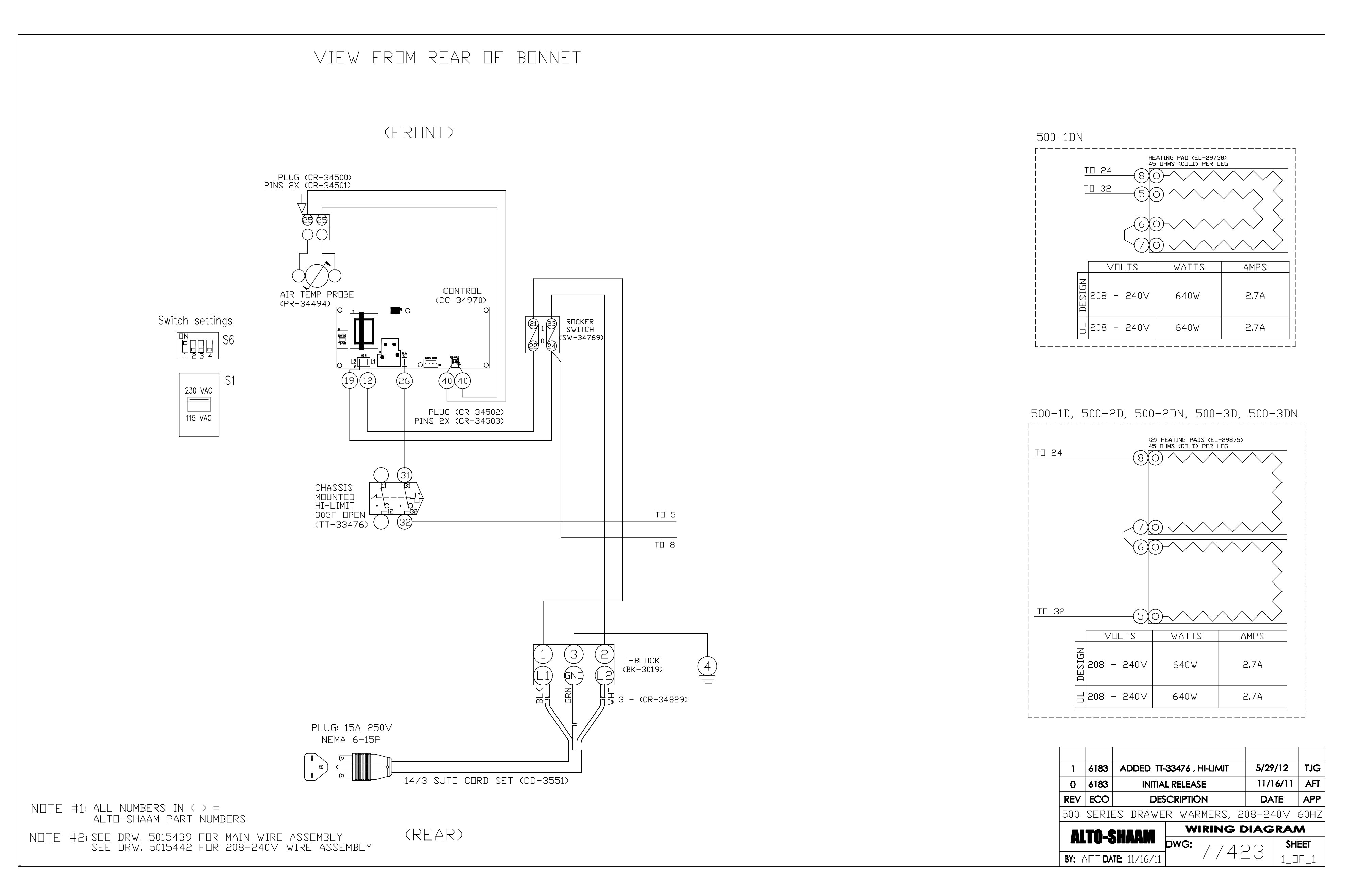
TEIL	BESCHREIBUNG		TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	SECHSKANTMUTTER, #8-32		NU-2296	3	7	OBERGRENZEN-SCHUTZABDECKUNG	1003936	1
2	ELEKTRIKGESTELL-BAUGRUPPE		5014442	1	8	THERMO-AUSSPARUNG, MANUELLE RÜCKSETZUNG	TT-33476	1
3	LOCHSTOPFEN, 3/8 Zoll		PG-25574	1	9	STECKVERBINDER, 5-POLIG	CR-34646	2
4	GERADE BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG		BU-3964	1	10	HALTERUNG, SENSORBEFESTIGUNG	1008272	1
5	KABELSATZ	120V	CD-3232	1	11	SENSOR	PR-34494	1
		208-240V	CD-3551	1	12	SENSORBLOCK	BK-29606	1
		230V - CEE 7/7	CD-3922	1	13	FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 x 3/8 Zoll	SC-2254	2
		230V - CH2-16P	CD-36231	1	14	KIPPSCHALTER	SW-34769	1
		230V - BS1363	CD-33925	1	15	FLACHE NYLONSCHEIBE, 6-32, NYLON	WS-23148	4
6	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, M4-0,7 x 6 mm		SC-22271	2	16	SECHSKANTMUTTER, 6-32 EDELST.	NU-2361	4







VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)
PLUG (CR-34500)
PINS 2X (CR-34501)
AIR TEMP PROBE
(PR-34494)
CONTROL
(CC-34970)
Switch settings
S6
S1
230 VAC
115 VAC
ROCKER SWITCH
(SW-34769)
PLUG (CR-34502)
PINS 2X (CR-34503)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN
(TT-33476)
TO 6
TO 8
T-BLOCK
(BK-3019)
3 - (CR-34829)
BLK
GRN
WHT
PLUG: 15A-125V
NEMA 5-15P
14/3 120V CORD SET (CD-3232)
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5015441 FOR 120V WIRE ASSEMBLY
(REAR)
500-1DN
HEATING PAD (EL-29738)
45 OHMS (COLD) PER LEG
TO 24
TO 32
UL DESIGN
VOLTS
WATTS
AMPS
120V
640W
5.3A
500-1D, 500-2D, 500-2DN, 500-3D, 500-3DN
(2) HEATING PADS (EL-29875)
45 OHMS (COLD) PER LEG
1 6183 ADDED TT-33476, HI-LIMIT 5/29/12 TJG
0 6183 INITIAL RELEASE 11/16/11 AFT
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
500 SERIES DRAWER WARMERS, 120V 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77422
SHEET 1_OF_1
BY: AFT DATE: 11/15/11



DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208 - 240V	640W	2.7A
UL	208 - 240V	640W	2.7A

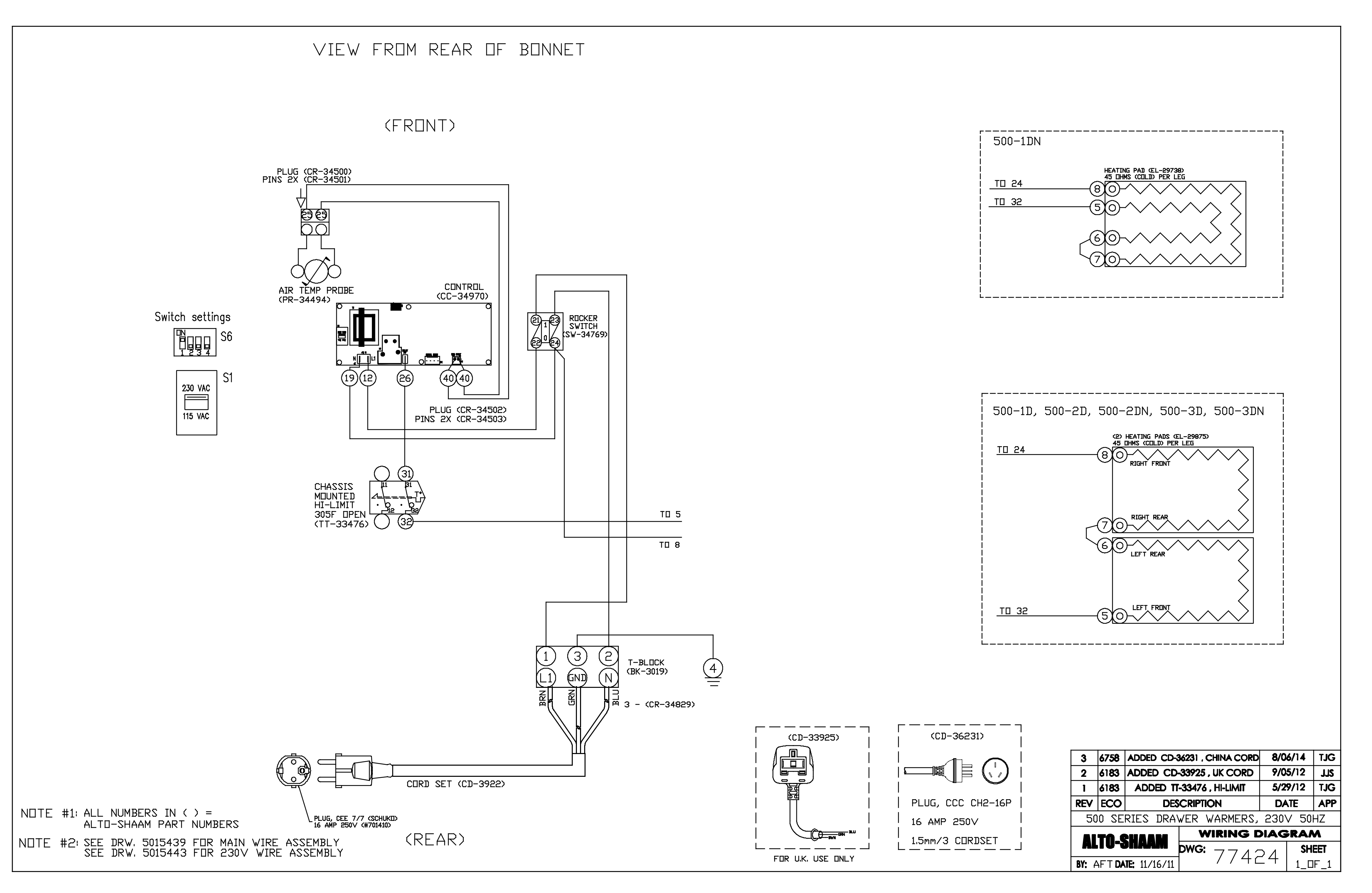
DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208 - 240V	640W	2.7A
UL	208 - 240V	640W	2.7A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
1	6183	ADDED TT-33476 , HI-LIMIT	5/29/12	TJG
0	6183	INITIAL RELEASE	11/16/11	AFT

500 SERIES DRAWER WARMERS, 208-240V 60HZ

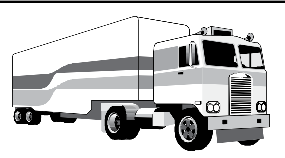
ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM — DWG: 77423 — SHEET 1_OF_1

BY: AFT DATE: 11/16/11



VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)
PLUG (CR-34500)
PINS 2X (CR-34501)
AIR TEMP PROBE
(PR-34494)
CONTROL
(CC-34970)
Switch settings
S6
ON
1 2 3 4
S1
230 VAC
115 VAC
19
12
26
40
40
PLUG (CR-34502)
PINS 2X (CR-34503)
ROCKER
SWITCH
(SW-34769)
21
23
22
24
CHASSIS
MOUNTED
HI-LIMIT
305F OPEN
(TT-33476)
31
32
TO 5
TO 8
T-BLOCK
(BK-3019)
1
3
2
L1
GND
N
BRN
GRN
BLU
3 - (CR-34829)
4
CORD SET (CD-3922)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO)
16 AMP 250V (W701410)
(REAR)
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5015443 FOR 230V WIRE ASSEMBLY
500-1DN
HEATING PAD (EL-29738)
45 OHMS (COLD) PER LEG
TO 24
TO 32
8
5
6
7
500-1D, 500-2D, 500-2DN, 500-3D, 500-3DN
(2) HEATING PADS (EL-29875)
45 OHMS (COLD) PER LEG
RIGHT FRONT
RIGHT REAR
LEFT REAR
LEFT FRONT
(CD-33925)
FOR U.K. USE ONLY
(CD-36231)
PLUG, CCC CH2-16P
16 AMP 250V
1.5mm/3 CORDSET
3 6758 ADDED CD-36231, CHINA CORD 8/06/14 TJG
2 6183 ADDED CD-33925, UK CORD 9/05/12 JJS
1 6183 ADDED TT-33476, HI-LIMIT 5/29/12 TJG
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
500 SERIES DRAWER WARMERS, 230V 50HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77424
SHEET 1_OF_1
BY: AFT DATE: 11/16/11

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE



Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.
Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Originalteile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum des Geräts.

Für das Heizelement von Halo Heat® Gar- und Heißhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist. Dies schließt reine Heißhaltegeräte aus.

Die Garantie auf Originalteile gilt für ein (1) Jahr ab Installation des Geräts oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glühebirnen und Tüerdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden aufgrund von Fehlfunktionen, einschließlich Produkt- und Speisenverluste, Einnahmeverluste, Folge- oder Nebenschäden jeder Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

Gültig ab 1. November 2012

ALTO-SHAAM®

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: ______________________ Datum der Installation: ______________________
Versorgungsspannung: ______________________ Gekauft von: ______________________
Seriennummer: ______________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA